

P29. Fabrication et caractérisation physico-chimique d'un fromage "blanc" fabriqué à partir de lait de chamelle - Une comparaison avec le lait de vache

B. Camier^{1,2*}, E. Beaucher^{1,2}, F. Gaucheron^{1,2}, J-Y. Gassi^{1,2}
G. Konuspayeva³ & B. Faye³

¹INRA, UMR 1253 Science et Technologie du Lait et de l'Œuf, Rennes, France

²AGROCAMPUS OUEST, UMR 1253 Science et Technologie du Lait et de l'Œuf, Rennes, France

³Al Kharj center, Saudi Arabia

E-mail: benedicte.camier@rennes.inra.fr

Habituellement, le lait de chamelle est consommé cru ou pasteurisé. Une autre possible valorisation du lait de chamelle est de le transformer en fromage. Dans ce travail, des fromages « blancs » ont été fabriqués à partir de lait de chamelle et caractérisés avec des attentions portées sur les vitesses d'acidification des laits, sur les rendements de récupération en protéines et matière grasse ainsi que sur les minéralisations et pouvoirs tampons des fromages. Pour pouvoir comparer les aptitudes à la transformation du lait de chamelle à celles du lait de vache, les mêmes protocoles de fabrication et d'analyse ont été utilisés. Le lait de vache a été standardisé de façon à avoir les mêmes concentrations en matière grasse (~20 g/kg) et protéines (~25 g/kg) que celles déterminées dans le lait de chamelle.

Les vitesses d'acidification étaient différentes avec des valeurs de pH finaux de 5,39 et 5,62 atteints respectivement après 5h et 18h pour les laits de vache et de chamelle. La récupération en protéines dans les fromages était meilleure pour le lait de chamelle (~84 %) que pour le lait de vache (~73 %). A l'inverse, la récupération en matière grasse était meilleure pour le lait de vache que pour le lait de chamelle (~68 % contre ~57 %, respectivement). Par ailleurs, les fromages fabriqués à partir de lait de chamelle étaient plus riches en calcium que ceux fabriqués à partir de lait de vache. Concernant la capacité tampon, des capacités maximales étaient déterminées à des valeurs de pH proches de 6,0 pour les deux fromages. Il était également noté une seconde zone tampon à pH 4,0 pour le fromage fabriqué au lait de vache mais pas pour celui fait avec le lait de chamelle. Ces résultats seront discutés en tenant compte de notre connaissance sur le lait de vache mais aussi en prenant en considération la composition et l'organisation du lait de chamelle (présence de protéines spécifiques, pHi, taille de globules gras, ...).